

Lebensmittelabfälle

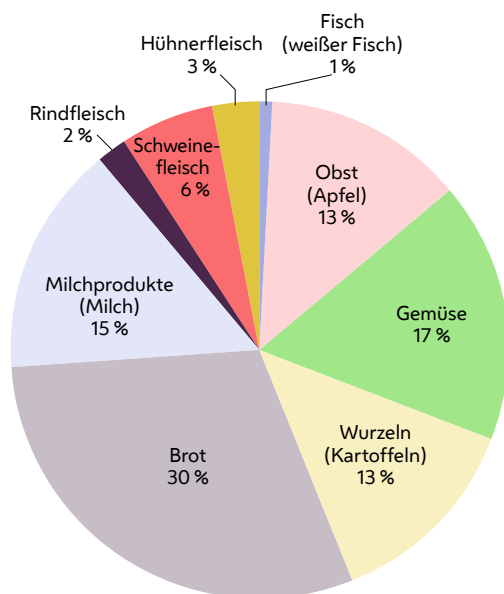
Brot und Backwaren

In österreichischen Haushalten werden laut offiziellen Angaben jährlich geschätzt rund 520.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in den Restmüll geworfen, die bei rechtzeitigem Verzehr als potentiell vermeidbar gelten.⁴



Blick in eine Mülltonne mit zahlreichen Lebensmitteln

Die größte Menge an Lebensmittelabfällen machen Brot und Backwaren aus, gefolgt von Gemüse, Milchprodukten und Obst:



Menge an Lebensmittelabfällen in der EU nach Produktgruppe⁵

Mit dem Brot, das in Wien an einem Tag weggeworfen wird, könnte eine Stadt wie Graz problemlos versorgt werden.

WAS BEDEUTET „FRISCHE“ FÜR UNS?

Persönliches Konsumverhalten beeinflusst nicht nur die Lebensmittelabfälle im eigenen Haushalt, sondern hat auch ganz unmittelbar Auswirkungen auf das Angebot des Einzelhandels. Dieser hat den hohen Anspruch mitaufgebaut, dass täglich rund um die Uhr frisches Brot und Gebäck angeboten werden muss. Durch die damit verbundenen steigenden Erwartungen der Konsument*innen an Auswahl und Frische wird in Bäckereien und Supermärkten oftmals eine hohe Warenpräsenz bis Ladenschluss verlangt. Bereits nach wenigen Stunden hat Brot seinen Frischestatus verloren. Es wird nur für einen Tag als frisch genug befunden, um verkauft zu werden. Die Lebensmittelgruppe der Backwaren veranschaulicht so besonders eindrucksvoll, wie schnell aus wertvollen Lebensmitteln „Abfall“ wird – entscheidend sind oftmals die Minuten vor bzw. nach Ladenschluss.



Brot und Gebäck auf dem Weg zur Entsorgung

EINFLUSS DES HANDELS

In Österreich haben vor allem Lebensmitteldiskonter in den letzten Jahren ihre Angebote für frisches Brot und Gebäck durch das Aufbacken von vorgefertigten gekühlten oder tiefgefrorenen Teiglingen stark ausgebaut. Da viele Supermärkte ihre Backwaren bei Bäckereien auf Kommission bestellen, geht die nichtverkaufte Ware oftmals kostenlos an diese zurück und wird dort zu häufig zu Tierfutter oder Biogas verarbeitet. Gleichzeitig wächst im Handel das Bewusstsein, dass die Ressourcen und die Arbeit, die in die Produktion von Brot und Gebäck fließen, auch nach einem Tag noch etwas wert sein müssen. Daher werden im Handel konkrete Maßnahmen gegen Brotverschwendung gesetzt, wie etwa:

- eine 50%ige Reduktion von Gebäck am Ende des Tages
- ein verbilligtes Angebot von Brot vom Vortag
- Verringerung des Frischwarenangebots gegen Ladenschluss
- eine themenspezifische Schulung der Mitarbeiter*innen.⁶

4) Obersteiner, G. & Luck, S. (2020). Lebensmittelabfälle in Österreichischen Haushalten: Status Quo, Wien: Institut für Abfallwirtschaft (ABF-BOKU)

5) Scherhauser, S., Moates, G., Hartikainen, H., Waldron, K., Obersteiner, G. (2018) Environmental impacts of food waste in Europe. Waste Management 77, 98-113.

6) Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (2018), Lebensmittel sind kostbar. 100 Fakten & Tipps (6. Auflage). Link: www.umweltvt.at/fileadmin/documents/ABFALL/LSK_Lebensmittel/Bund_Broschuere_100_Fakten_Tipps.pdf